

Préparation

4 pers.

50 min



GÂTEAU À LA CAROTTE

Ingrédients



180 g de carottes



90 g de farine complète
ou semi-complète



1/2 sachet de levure chimique



2 oeufs



60 g de noix ou autre oléagineux



90 g de sucre complet



1 cuil à soupe d'huile



2 cuil à café de cannelle,
une pincée de noix muscade



Sel

1

Préchauffer votre four à 180°C.



2

Râper les carottes et concasser
les noix.



3

Mélanger les oeufs avec le
sucre complet.



4

Incorporer le reste des
ingrédients: farine, noix
concassées, carottes râpées,
huile, levure, cannelle et sel.



5

Beurrer un moule à cake,
et verser le mélange.
Mettre au four 30 à 35
min.

